

手作り スイーツ

tezukuri sweets

ホットケーキ
ミックスで簡単!

リンゴと サツマイモのケーキ

いつも当コーナーをご愛読いただいている皆様、
本当にありがとうございます!!
前号のアンケートにて「子供と一緒に作れるレシピを紹介して欲しい!!」という
リクエストを頂戴しました。
そこで、今回は、ホットケーキミックスと旬のリンゴ・サツマイモを使った、
簡単だけどゴージャスなレシピをご紹介します。
オーブンを使わず、フライパンひとつで焼けるので、本当にお手軽ですよ!

材 料

【20cm フライパン使用】

サツマイモ…………… 100g
リンゴ(出来れば紅玉)…………… 1個
砂糖…………… 大さじ3
黒粉砂糖
(砂糖でも可)…………… 大さじ1
バター…………… 15g
シナモンパウダー… 小さじ1/2
ホットケーキミックス… 150g
とかしバター…………… 10g
卵…………… 1個
牛乳…………… 100cc
砂糖…………… 15g



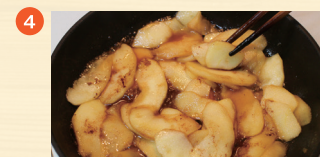
サツマイモを5mm角の角切りにして、レンジ500Wで4分加熱します。



リンゴは皮をむき、5mm幅のくし切りにしておきます。

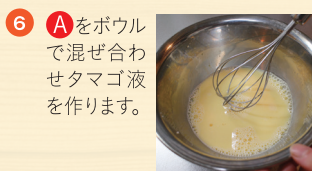


3 フライパンにバターと砂糖・黒砂糖、リンゴを入れ、軽く混ぜたあとフタをして、弱火で2〜3分加熱します。



煮汁が出たら、フタを開けて、形を崩さないように混ぜながらあと5分ほど煮詰め、シナモンパウダーを混ぜ合わせます。

5 フライパンの底にリンゴを放射線状に敷き詰めます。



6 Aをボウルで混ぜ合わせタマゴ液を作ります。



⑥にホットケーキミックスを入れ、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせます。



⑦にとかしバターと①のサツマイモを混ぜ合わせます。



⑤のフライパンに⑧のケーキ生地をゆっくり流し入れます。

10 フライパンにフタをして弱火で15分焼きます。



表面が乾燥してきたら、竹串を刺してみて、生地が付かないようになったら焼き上がり。

12 ゴムべら等で、フライパンの底からケーキを外します。フライパンに皿をかぶせて、手で抑えながらひっくり返して、ケーキを取り出します。

13 粗熱が取れたら、出来上がり。

Point

お好みで、ホイップクリームをトッピングすれば、クリスマスケーキとしてもお楽しみいただけます。